

LE DOMANDE CHE SEMPRE PIU' SPESSO CI SI DEVE PORRE SONO:

- Qual è il **prezzo minimo** che posso fare per prendere un cliente importante senza perdere?
- Se approccio il **mercato estero** che politiche di sconto sono in grado di fare?
- I miei **modi di produrre** sono i più competitivi?
- **Conviene** produrre tutto internamente o acquistare semilavorati?
- Quanto posso permettermi di investire in spese di **marketing** e **comunicazione**?
- E' più conveniente vendere le bottiglie con un **invecchiamento** minore ad un prezzo inferiore o farlo invecchiare e venderlo con un prezzo superiore?
- I **costi** che sostengo sono in linea con i concorrenti? Se no perchè?

Verify Wine



CONTATTI

VerifyWine

www.verifywine.it

info@verifywine.it

Marchio di proprietà di:

Log80 srl

Via Cervese 47, 47122 Forlì (FC)

P.IVA 02622410401

Tel: 0543 722595 - Fax: 0543 541566



UniCeSV



www.unicesv.unifi.it

Progetto grafico 



COST WINE SYSTEM

QUANTO COSTA PRODURRE UNA BOTTIGLIA DI VINO?

Verify Wine



Modello progettato e realizzato
in collaborazione con:



UniCeSV

IL PRODOTTO

VerifyWine
SOFTWARE

Si tratta di un **software** progettato e realizzato in collaborazione con UniCeSV «Università degli Studi di Firenze Centro Universitario di ricerca e formazione per lo sviluppo competitivo del settore vitivinicolo italiano», prima Università in Italia ad aver concepito un Master di Wine Management nell'anno 2000.

Attraverso questa collaborazione si è realizzato un software che modella perfettamente il **processo produttivo** con lo scopo primario di rispondere in modo efficace alle tipiche domande che un imprenditore si pone quotidianamente.

Il progetto nasce dalla consapevolezza che la **gestione dell'azienda vitivinicola** è divenuta sempre più complessa per quanto riguarda sia gli aspetti tecnico-produttivi che quelli economico-finanziari; in particolare i costi che si sostengono per la **produzione di una bottiglia di vino** sono sempre più difficili da individuare e monitorare senza strumenti di supporto.

Le **variabili** più significative da prendere in considerazione in questo specifico mondo sono: il tempo e le quattro fasi produttive.

COME FUNZIONA IL SISTEMA

FASI

Produzione uva

1° trasformazione

2° trasformazione

Imbottigliamento e commercializzazione

Dal vigneto all'uva

Dall'uva al vino vinificato

Dal vino vinificato al vino invecchiato

Dal vino invecchiato alla bottiglia etichettata

Il sistema rispecchia in modo coerente tutto il processo produttivo, suddiviso in quattro fasi distinte, e analizza i costi secondo **la catena del valore** che man mano viene aggiunto al prodotto, partendo dalla vigna, passando attraverso la vinificazione, per poi passare alla fase di invecchiamento fino all'imbottigliamento e alla sua commercializzazione.

Per far ciò, elabora per fasi successive i costi dell'uva, del vino grezzo, del vino finito e della bottiglia per singola "etichetta",

fornendo in modo rapido ed efficace un **conto economico consuntivo e previsionale** su cui operare delle simulazioni, al fine di supportare le decisioni strategiche di business caratteristiche del settore.

Ogni singola fase può essere punto di "ingresso" o di "uscita" dal processo produttivo, senza necessariamente dover seguire l'intero percorso.